EBOOK

CONTEM *Confeitaria Fina*



Chef Suzana Machado
Macarons

INGREDIENTES:



110g de claras em temperatura ambiente
75g de água
300g de açúcar cristal ou refinado
110g de claras em temperatura ambiente (novamente)
300g de farinha de amêndoas peneirada
300g de açúcar impalpável (não é o de confeiteiro, o açúcar impalpável tem adição de amido)



Cuidado: ao separar as claras das gemas tome muito cuidado para não cair nenhum pedacinho de gema. Se isso ocorrer use essas claras para outra receita. Qualquer adição de gordura a mais pode desbalancear sua massa!